

Babka de caramelo e chocolate

Ingrédients

- 125g de açúcar
- 85g de creme de leite fresco
- 42g de manteiga com sal
- 62g de chocolate amargo
- 7g de fermento fresco
- 100g de leite
- 250g de farinha de grua ou T45
- 30g de açúcar
- 5g de sal
- 1 ovo
- 90g de manteiga
- 1 ovo para dourar

Préparation

1. Você está em dúvida entre uma babka de caramelo e uma babka de chocolate?
2. Você está no lugar certo!
3. Um brioche bem macio recheado com um caramelo perfumado com chocolate, esse é o programa da receita do dia Material: Batedeira Rolo de massa Mini espátula angular Ingredientes: Eu usei o chocolate Caraíbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Prepare um caramelo seco com o açúcar.
5. Aqueça o creme de leite paralelamente.
6. Quando o caramelo estiver com uma bela cor âmbar, deglaçá-lo aos poucos com o creme quente.
7. Em seguida, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e misture bem.
8. Deixe o caramelo no fogo por 2 minutos, depois fora do fogo adicione o chocolate.
9. Deixe esfriar completamente antes de usar (não coloque na geladeira, ficará muito duro para espalhar na massa de brioche).
10. Misture o leite com o fermento esfarelado.
11. Cubra com a farinha, depois adicione o açúcar, o sal e o ovo.
12. Sove em velocidade baixa por pelo menos 10 minutos, a massa deve desgrudar das paredes da tigela.
13. Adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e sove novamente o tempo necessário para obter uma massa bem elástica que se desprenda novamente das paredes da tigela.
14. Coloque a massa na geladeira durante a noite.
15. O cozimento: 1 ovo para dourar No dia seguinte, abra a massa de brioche em um grande retângulo (cerca de 1,5x mais longo que sua forma).
16. Espalhe o caramelo de chocolate sobre ele, depois enrole a massa em um rolo.
17. Corte o rolo ao meio e depois entrelace as duas partes uma na outra.
18. Coloque a brioche na sua forma de bolo untada e deixe crescer por 1h a 1h30.
19. Em seguida, pincele com o ovo batido e coloque no forno pré-aquecido a 175°C por 35 minutos.
20. Deixe esfriar antes de desenformar e saborear!